



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA



FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO:	COMPONENTE CURRICULAR: HIGIENE E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: INSTITUTO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS		SIGLA: ICIAG
CH TOTAL TEÓRICA: 30 horas	CH TOTAL PRÁTICA: 0 horas	CH TOTAL: 30 horas

1. **OBJETIVOS**

Conhecer as técnicas de higiene e controle de alimentos, assim como as legislações pertinentes para aplicação em serviços de alimentação e outros estabelecimentos.

2. **EMENTA**

Conceitos básicos sobre higiene de alimentos. Obtenção higiênica de produtos de origem animal e vegetal e suas possíveis alterações. Qualidade da água e uso na higiene e desinfecção em serviços de alimentação. Análise de riscos e pontos críticos de controle de um serviço de alimentação. Atribuições de Vigilância Sanitária e Epidemiológica de Alimentos. Conceito de inspeção sanitária de alimentos. Definição de surtos alimentares e etapas de investigação. Legislações pertinentes ao controle de qualidade de alimentos e Código de Defesa do Consumidor.

3. **PROGRAMA**

- 1 Princípios de higiene e controle de alimentos
- 2 Obtenção higiênica de produtos de origem animal e vegetal e suas possíveis alterações
 - 2.1 Fontes de contaminação
 - 2.2 Microbiota normal e alterante
 - 2.3 Tipos e características das alterações
- 3 Qualidade da água e seu uso na higiene e desinfecção em serviços de alimentação
 - 3.1 Água como agente de sanitização
 - 3.2 Métodos químicos e físicos de desinfecção
 - 3.3 Propriedades dos agentes químicos ativos
 - 3.4 Fases de limpeza e desinfecção
- 4 Determinação de perigos e pontos críticos de controle de um serviço de alimentação
 - 4.1 Conceito de análise de riscos de definição de termos
 - 4.2 Procedimentos para análise de risco
 - 4.3 Obtenção e recebimento
 - 4.4 Armazenamento de alimentos
 - 4.5 Descongelamentos
 - 4.6 Reconstituição de alimentos secos
 - 4.7 Manutenção pelo calor
 - 4.8 Manutenção a frio
 - 4.9 Higiene e estado de saúde dos manipuladores
 - 4.10 Higiene do local do preparo de alimentos
 - 4.11 Higiene e desinfecção dos utensílios e equipamentos

5 Definição de surtos alimentares e etapas de investigação epidemiológica de alimentos

5.1 Metodologia de investigação

5.2 Etapas de investigação epidemiológica de alimentos

5.3 Entrevista

5.4 Cálculo do período de incubação

5.5 Cálculo da taxa de ataque

4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CARELLE, A. C.; CÂNDIDO, C. C. **Manipulação e higiene dos alimentos**. Iátria. 2014. 168 p.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. São Paulo: Manole, 2015. 1112 p.

INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS FOR FOODS. **Microrganismos em Alimentos 8**: utilização de dados para avaliação do controle de processo e aceitação de produto. São Paulo: Edgard Blucher, 2015. 522 p.

5. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BEZERRA, A. C. D. **Alimentos de rua no Brasil e saúde pública**. São Paulo: Annablume, 2008. 223 p.

LIGHTFOOT, N. F.; MAIER, E. A. **Análise microbiológica de alimentos e água**: guia para a garantia da qualidade. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2003. 284 p.

PELCZAR JUNIOR, M. J. et al. **Microbiologia**: conceitos e aplicações. São Paulo: Makron Books, 1997.

ROZENFELD, S. **Fundamentos da vigilância sanitária**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2000. 301 p.

ILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 2008. 642 p.

6. APROVAÇÃO

Fernando Juari Celoto
Coordenador do Curso de Agronomia

Hudson de Paula Carvalho
Diretor do Instituto de Ciências Agrárias



Documento assinado eletronicamente por **Fernando Juari Celoto, Coordenador(a)**, em 16/11/2022, às 08:18, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Hudson de Paula Carvalho, Diretor(a)**, em 01/12/2022, às 11:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4068125** e o código CRC **33C1110E**.